



PALAIS ROYAL  
RESTAURANT



# ENTRÉES

BOUQUET DE MER EN RAVIOLES <i>Caviar Daurenki Impérial et Criste marine</i>	58
HERBES LACTÉES <i>Morilles et noix confites au Château Chalon</i>	49
RIZ CROUSTILLANT <i>Crémeux de parmesan artichauts violets et trévisse marinée</i>	36
ASPERGES VERTES AUX CÉRÉALES <i>Laitue marinée et pistache « d'Egine »</i>	42
POULPE AU PIMENT FUMÉ <i>Pommes grenaille caramélisées</i>	45

# PLATS

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'ARGAN <i>Citron rôti et pousses d'épinard</i>	50
SOLE DE PETIT BATEAU <i>Asperges blanches rôties et ail des ours</i>	68
GROSSES LANGOUSTINES JUSTE SAISIES <i>Petits pois, morilles et lait d'amande aux herbes</i>	94
CANARD DE CHALLANS AUX ÉPICES <i>Fenouil, sauce à l'orange et kumquat</i>	64
NOIX DE RIS DE VEAU DORÉE <i>Artichauts violets, câpres et raisins blonds</i>	69
SELLE D'AGNEAU RÔTIE <i>Cannelloni aux herbes, morilles et yaourt de brebis</i>	76

# FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS	27
<i>Sélection de Marie Quatrehomme</i>	
POMME DE 8 HEURES	22
<i>Sirop d'hibiscus, yaourt glacée à la vanille</i>	
CITRON MERINGUE	22
<i>Crèmeux à la noix de coco</i>	
GAVOTTE AU CACAO	22
<i>Ganache Caraïbes et crème glacée au gingembre</i>	
CAFE-PRALINE NOISETTE	22
<i>Glace à la crème épaisse</i>	

# MENU DÉGUSTATION

162 € (Accords mets & vins 262 €)

L'ŒUF DE MON ENFANCE

•

HERBES LACTÉES

*Morilles et noix confites au Château Chalon*

•

POULPE AU PIMENT FUMÉ

*Pommes grenaille caramélisées*

•

RIZ CROUSTILLANT

*Artichauts violets et trévisse marinée*

•

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'ARGAN

*Citron rôti et pousses d'épinard*

•

CANARD DE CHALLANS AUX ÉPICES

*Fenouil, sauce à l'orange et kumquat*

•

FRAÎCHEUR D'AGRUMES

•

POMME DE 8 HEURES

*Sirop d'hibiscus, yaourt glacée à la vanille*



**E V O K**

110 Galerie de Valois - Paris 1<sup>er</sup>  
Valet service au 41/43 rue de Valois  
Tél. : +33 (0)1 40 20 00 27  
*contact@restaurantdupalaisroyal.com*  
*restaurantdupalaisroyal.com*